

Entrevista

Trinidad Jiménez



Cristobal Aboitiz
Martin Jiménez
Benjamin Silva
Juan Pablo Alvarado

¿Qué elementos consideras fundamentales en tu rubro? ¿Cuales? ¿Por qué?

¿Crees que el diseño es un factor importante en el ámbito gastronómico? ¿Por qué?

¿Cómo influye el aspecto estético e innovador en la gastronomía?

¿Cómo es la filosofía de la gastronomía para tí?

¿Qué opinas de las nuevas tecnologías de impresión 3d en comida?



Trinidad Jiménez

- Tiene un emprendimiento desde el año pasado que se llamado Clara Yema, vende principalmente galletas gourmet dentro de otros productos dulces.
- Estudio un año en Francia.
- Ha trabajado con grandes banqueteras de Chile.

¿Cómo es la filosofía de la gastronomía para ti?

¿Por qué es así?

La gastronomía es una ciencia que conlleva mucho estudio, creatividad, arte y sociología. Para comprender la gastronomía se debe estudiar la química de los alimentos. Para desarrollarla se debe usar la creatividad. Para apreciarla se debe entender como un arte. Y finalmente, para que esta cumpla su función, se debe relacionar con el ser humano, su cultura y su entorno.

**¿Qué elementos consideras
fundamentales en tu rubro?
¿Cuáles? ¿Por qué?**



El elemento más esencial son las manos. Con ella se lleva a cabo la gastronomía desde el principio de los tiempos. El fuego es otro elemento fundamental para transformar los alimentos.

Otros elementos son las maquinarias que facilitan la producción, así como las herramientas de trabajo y utensilios. Todos estos elementos permiten agilizar la producción y mejorar los resultados.

**¿Crees que el diseño es un factor importante en el ámbito gastronómico?
¿Por qué? De un ejemplo en particular**

El diseño es fundamental en la gastronomía, no solo por la estética, sino también por un tema práctico. Por ejemplo, no puedes ofrecer en un cóctel de pie, un plato de tallarines con salsa, porque los comensales no podrían comerlos de manera cómoda. En este caso se diseñaría una pasta apta para este tipo de eventos, por ejemplo, unos gnocchis o un raviol grande.

¿Cómo influye el aspecto estético e innovador en la gastronomía?



La estética en la gastronomía es fundamental. Las personas elijen su comida por su aspecto. Además, cada día es más importante innovar y crear nuevos diseños en los alimentos para poder sorprender a las personas. Si no sorprendes no destacas.

¿Qué opinas de las nuevas tecnologías de impresión 3d en comida?

Creo que es una materia interesante, en donde se puede jugar mucho con el diseño y sobre todo el efecto "wow" para sorprender a los clientes. Además parece ser una buena herramienta para reducir los tiempos en la cocina y agrandar la producción. Sin embargo, no reemplazaría a la cocina manual, porque los sabores nunca serán igualados.

Lo más interesante sería utilizarla como herramienta para finalizar los productos, por ejemplo, decorar un pastel, imprimiendo diseños atractivos y dándole un acabado más prolijo y limpio.



Conclusiones

Como conclusión, la gastronomía tiene una filosofía que conlleva tanto la creatividad, como el arte y la sociología. Cada vez se quiere impresionar mas a los clientes y generar este efecto de "wow". Hay todo un mundo para jugar con el diseño y producir herramientas para que las comidas queden mas atractivas y prolijas.

